

1. Bezpieczeństwo żywnościowe	8
1.1. Podstawowe pojęcia	8
1.2. Bezpieczeństwo żywności i żywienia na świecie	9
1.3. Bezpieczeństwo żywnościowe w Polsce	13
1.4. Zanieczyszczenia i zagrożenia w żywności	17
1.4.1. Zanieczyszczenia i zagrożenia fizyczne	17
1.4.2. Zanieczyszczenia i zagrożenia chemiczne	18
1.4.3. Zanieczyszczenia i zagrożenia biologiczne	23
1.5. Jakość i systemy bezpiecznej żywności	26
1.5.1. Systemy produkcji ekologicznej w Polsce i na świecie	27
1.5.2. Oznaczenia produktów ekologicznych w Polsce i w innych krajach	28
1.5.3. Systemy jakości żywności działające w Polsce	31
1.5.4. System chronionych nazw pochodzenia	33
1.6. Opakowania żywności	34
1.6.1. Oznaczenia ekologiczne na opakowaniach towarów	34
1.6.2. Informacje na opakowaniach żywnościowych	37
1.7. Marnotrawstwo żywności a bezpieczeństwo żywnościowe	39
1.7.1. Marnotrawstwo żywności na świecie	40
1.7.2. Marnotrawstwo żywności w Polsce	42
2. GHP, GMP, HACCP w gastronomii	44
2.1. GHP i GMP	44
2.2. Higiena osobista	45
2.3. HACCP	47
2.3.1. Dokumentacja HACCP	49
2.4. Higiena produkcji gastronomicznej	54
2.4.1. Szkodniki w gastronomii	57
3. Stanowiska pracy w gastronomii	60
3.1. Zarys historii gastronomii	60
3.2. Międzynarodowe nazwy stanowisk pracy w gastronomii	63
3.3. Stanowiska pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej	65
3.3.1. Stanowiska pracy w gastronomii otwartej	65
3.3.2. Stanowiska pracy w gastronomii zamkniętej	71
4. Receptury gastronomiczne	76
4.1. Pierwsze receptury w Polsce	76
4.2. Receptury w wiekach XIX i XX	80
4.2.1. Okres przed I wojną światową	80
4.2.2. Okres międzywojenny i powojenny	81
4.2.3. Receptury w okresie PRL	81
4.3. Receptury obecne	82
4.3.1. Receptury tradycyjne	82
4.3.2. Receptury w systemie HACCP	83
4.3.3. Tworzenie nowych receptur	83

5. Menu	87
5.1. Ogólny podział menu.	87
5.1.1. Rys historyczny	87
5.1.2. Karty menu	87
5.1.3. Ważne informacje żywieniowe dla konsumenta w kartach menu	89
5.2. Menu tradycyjne	91
5.2.1. Jadłospis ilustrowany	91
5.3. Karta napojów.	94
5.4. Napiwki w gastronomii otwartej	95
5.5. Karty menu okolicznościowego	96
5.6. Karty menu (jadłospis) w zakładach gastronomii zamkniętej	97
6. Magazyny w gastronomii	100
6.1. Podział i charakterystyka magazynów	100
6.2. Magazyny żywnościowe w gastronomii	101
6.2.1. Magazyny żywnościowe chłodzone	101
6.2.2. Magazyny żywnościowe niechłodzone	103
6.2.3. Obliczanie zapotrzebowania na towary w magazynach	104
6.3. Transport do magazynów artykułów żywnościowych chłodzonych i mrożonych	106
6.4. HACCP w magazynach żywnościowych	108
6.5. Magazyny nieżywnościowe w gastronomii	110
6.5.1. Odpady żywnościowe w gastronomii	110
6.5.2. Odpady nieżywnościowe	113
7. Zamówienia w gastronomii	115
7.1. Zamówienia w gastronomii otwartej	115
7.2. Zamówienia publiczne w jednostkach budżetowych	118
7.2.1. Podstawowe pojęcia	118
7.2.2. Znaczenie zamówień publicznych	121
7.2.3. Zasady udzielania zamówień	122
7.2.4. Wybór najkorzystniejszej oferty	128
7.2.5. Dokumentowanie postępowania	130
7.2.6. Kary za nieprzestrzeganie ustawy o zamówieniach publicznych	131
8. Produkcja gastronomiczna	132
8.1. Planowanie produkcji gastronomicznej	132
8.1.1. Planowanie stanowiska pracy	133
8.1.2. Tworzenie nowych dań w gastronomii	135
8.2. Systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym	137
8.3. Techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	141
8.3.1. Tradycyjne techniki sporządzania potraw	141
8.3.2. Techniki stosowane w kuchni molekularnej	146
8.3.3. Kuchnia <i>fusion</i> i <i>live cooking</i>	152
8.4. Kontrola produkcji gastronomicznej	153
8.4.1. Urządzenia do pomiaru masy	153
8.4.2. Urządzenia do pomiaru temperatury	155
8.4.3. Urządzenia do kontroli ciśnienia	156
8.4.4. Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw	157

9. Zapotrzebowanie, kaloryczność i kalkulacja w zakładach gastronomicznych 163	
9.1. Zasady i sposoby wykonywania obliczeń bez użycia programów komputerowych.	163
9.2. Kaloryczność potraw w gastronomii otwartej	164
9.3. Kalkulacja cen potraw w gastronomii	167
9.3.1. Marża	167
9.3.2. Kalkulacja cen w zakładzie gastronomicznym typu otwartego	169
10. Usługi gastronomiczne i cateringowe 176	
10.1. Podstawowe pojęcia dotyczące usług gastronomicznych	176
10.2. Rynek usług gastronomicznych, w tym cateringowych	179
10.2.1. Rodzaje usług gastronomicznych	179
10.2.2. Funkcje gastronomii	181
10.2.3. Analiza rynku usług gastronomicznych	181
10.3. Miejsca świadczenia usług gastronomicznych i rodzaje zakładów gastronomicznych	186
10.4. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych	191
11. Promocja usług gastronomicznych i cateringowych 197	
11.1. Pojęcia opisujące strategię marketingową	197
11.2. Narzędzia marketingowe	198
11.2.1. Produkt	198
11.2.2. Cena	199
11.2.3. Promocja	199
11.2.4. Miejsce / dystrybucja	204
11.3. Planowanie i analiza strategii marketingowych	205
11.3.1. Planowanie strategii	205
11.3.2. Analiza rynku – określenie grupy docelowej konsumentów	206
11.3.3. Badanie rynku gastronomicznego	207
12. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych 211	
12.1. Technika i forma przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe	211
12.1.1. Kalkulacja cen w zakładach sieci zamkniętej	215
12.2. Zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych	216
12.2.1. VAT od usług gastronomicznych	216
12.2.2. Ewidencja sprzedaży usług gastronomicznych	216
12.2.3. Sposoby reklamacji usług gastronomicznych	217
13. Użytkowanie i rozliczanie sprzętów, zastawy i bielizny stołowej potrzebnych do wykonywania usług gastronomicznych 219	
13.1. Dobór bielizny stołowej i zastawy stołowej	219
13.1.1. Bielizna stołowa	219
13.1.2. Sztucce stosowane w gastronomii	228
13.1.3. Szkło stosowane w gastronomii	233
13.1.4. Ceramiczna zastawa stołowa	236
13.1.5. Pozostałe wyposażenie stołu	239

13.2.	Dobór i zastosowanie sprzętów oraz urządzeń wykorzystywanych do wykonywania usług gastronomicznych	240
13.2.1.	Warunki transportu, serwowania i ekspozycji potraw i napojów	241
13.2.2.	Warunki transportu sprzętu, bielizny stołowej i zastawy stołowej	242
13.2.3.	Specjalny sprzęt i urządzenia potrzebne do obsługi gości	243
13.2.4.	Sprzęt i urządzenia do transportu i wydawania potraw	246
13.3.	Czynności i dokumentacja niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej	246
14. Metody i techniki obsługi konsumentów		250
14.1.	Charakterystyka systemów obsługi	250
14.1.1.	Systemy obsługi kelnerskiej	251
14.1.2.	System samoobsługowy	254
14.1.3.	System mieszany	255
14.2.	Podstawowe zasady obsługi konsumentów	256
14.2.1.	Wizerunek zawodowy kelnera	256
14.2.2.	Podawanie potraw i napojów z użyciem tac	259
14.2.3.	Noszenie i zbieranie talerzy	261
14.2.4.	Noszenie, ustawianie i zbieranie innych naczyń	264
14.2.5.	Sposób obsługi różnych typów konsumentów	265
14.3.	Klasyfikacja metod i technik obsługi	268
14.3.1.	Wprowadzenie	268
14.3.2.	Serwis francuski	268
14.3.3.	Serwis angielski	271
14.3.4.	Serwis rosyjski	273
14.3.5.	Serwis talerzowy	273
14.3.6.	Zastosowanie mieszanych form serwisów	274
14.4.	Dobór metod obsługi do świadczonych usług gastronomicznych	275
15. Przygotowywanie miejsc świadczenia usług gastronomicznych		279
15.1.	Przygotowanie sali konsumenckiej	279
15.2.	Rodzaje nakryć	284
15.2.1.	Nakrycie podstawowe	284
15.2.2.	Nakrycie rozszerzone	285
15.2.3.	Nakrycia śniadaniowe	289
15.3.	Przygotowanie stacji serwisowej	296
15.4.	Aranżacja miejsc świadczenia usług gastronomicznych	296
15.5.	Organizacja imprez okolicznościowych	299
15.5.1.	Rodzaje przyjęć	299
15.5.2.	Przyjęcia zasiadane – bankiety i bale	301
15.5.3.	Przyjęcia na stojąco	309
15.5.4.	Przyjęcia amerykańskie – mieszane	315
15.5.5.	Dokumentacja związana z organizacją przyjęć okolicznościowych	316
15.6.	Przyjęcia okolicznościowe organizowane w ramach protokołu dyplomatycznego	321
15.6.1.	Cocktail	322
15.6.2.	Przyjęcie cocktailowe	322
15.6.3.	Poranne śniadanie	322
15.6.4.	Śniadanie – lunch	323
15.6.5.	Śniadanie – brunch	323
15.6.6.	Obiad – dinner	323
15.6.7.	Przyjęcia bufetowe	324

15.6.8. Lampka wina albo aperitif	324
15.6.9. Garden party i piknik	324
15.6.10. Popołudniowa kawa lub herbata	325
15.6.11. Bal	325

16. Polityka finansowa przedsiębiorstwa gastronomicznego 330

16.1. Planowanie zysku w przedsiębiorstwie gastronomicznym	330
16.2. Analiza rentowności	333
16.3. Polityka cenowa	335
16.4. Dokumentacja finansowa	337

17. Specjalistyczne programy komputerowe do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych 339

17.1. Przykładowe systemy komputerowe dostępne na polskim rynku, które pomagają szefowi kuchni	339
17.2. Przykładowe polskie programy dietetyczne mające zastosowanie głównie w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego	341

18. Usługi gastronomiczne a ochrona środowiska 343

18.1. Ochrona środowiska w Polsce	343
Wykaz podstawowych terminów w językach polskim, angielskim i niemieckim	344
Literatura	350